

## C'ERAGIÀ

*Da una piccola vigna di un ettaro in contrada Rampante la nostra interpretazione dello Chardonnay. La nostra idea, facile ma affascinante, di vinificare alle pendici dell'Etna, il vitigno internazionale più celebrato. Abbiamo prodotto circa 5000 bottiglie, anate in rovere francese.*

**Vitigni:** Chardonnay

**Denominazione:** Bianco Sicilia DOC

**Zona vitivinicola:** versante Nord del vulcano Etna - Contrada Rampante, Castiglione di Sicilia CT

**Terreni:** terrazze su sedimenti vulcanici

**Anno d'impianto:** 2000

**Altitudine:** 740 m s.l.m.

**Esposizione dei vigneti:** nord

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Tipo di potatura:** cordone speronato

**Densità di ceppi per ha:** 4.250

**Resa quintali di uva per ha:** 5 ql

**Epoca di vendemmia:** 0 TFFNCSF 201

**Andamento climatico:** 1SNBFSBGSFTDBFTBFTBFGSFTDBFBTDVB

**Fermentazione:** in barili di rovere francese da 300 litri

**Temperatura di fermentazione:** 16-18°

**Durata di fermentazione:** 12 giorni

**Fermentazione malolattica:** non svolta

**Affinamento:** in barili di rovere francese

**Gradazione alcolica:** 1 % Vol.

**Dati analitici:** pH 3, - AT 6, g/l - 3 0, g/l - TE 2 , g/l.